COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

56e Année. T. 112. — N° 46 Dimanche 12 Novembre 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

MATÉRIAL MYCOLOGIQUE
15 NOV 1939
INSTITUT

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les echantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés

Reg. Com. Aix 65-87
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Syndicat Professionnel de l'Industrie

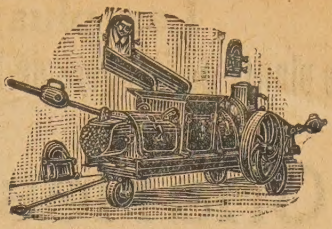
DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier

PÉRA FRÈRES

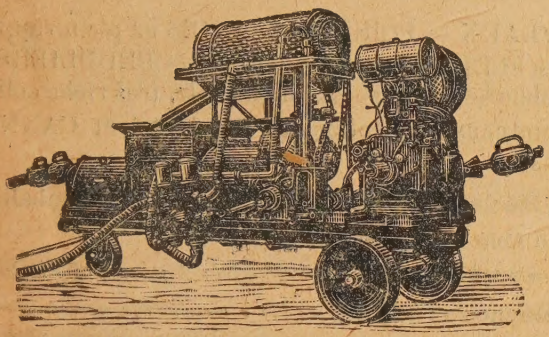
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

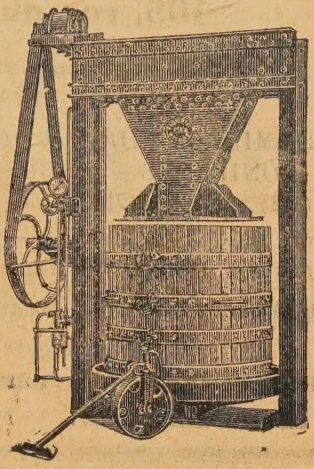


(Déposée France & Etranger)

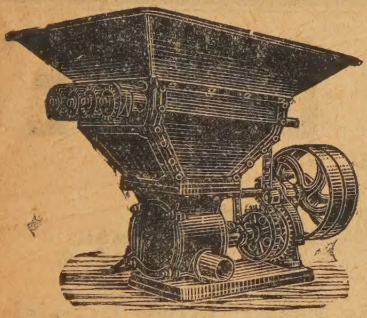
Matériel Vinicole moderne



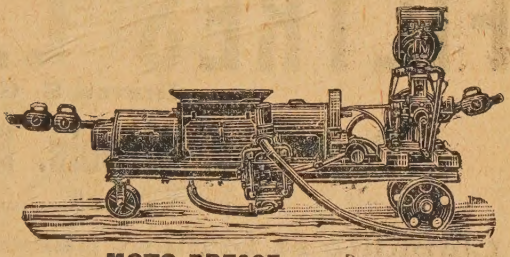
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



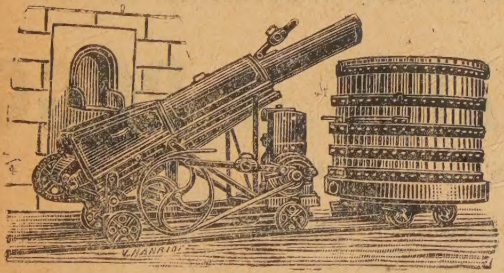
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



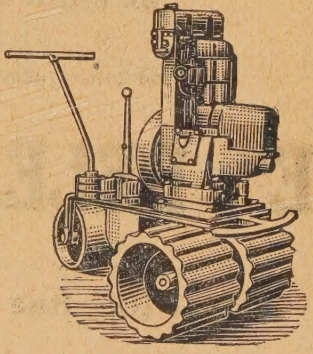
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

FILTRES L. BEURET

Breveté S. G. D. G.

Pour Vins, Alcools. Spiritueux, etc...

Linpidité et brillant garantis pour tous liquides et sans accouplement en tandem

Pour renseignements, devis et essais gratuits, s'adresser aux :

Ets DELESTAING & POGGI

CONSTRUCTEURS

10, Rue Auphan — MARSEILLE

Licenciés exclusifs pour la Construction et la Vente des Filtres Beuret

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803.**

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-401 ; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

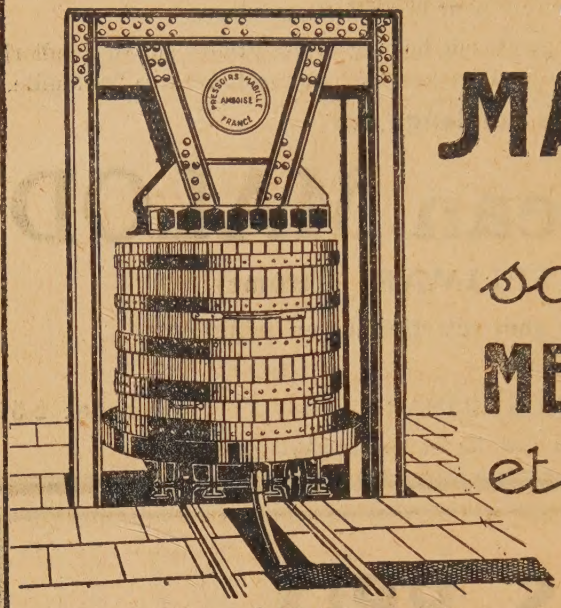
LES PRIX
DES
SUPERPHOSPHATES
SONT INCHANGÉS

Toutes les Maisons reçoivent les commandes et les exécutent rapidement

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000.Frs

Les Pressoirs Hydrauliques



MABILLE

sont les

MEILLEURS

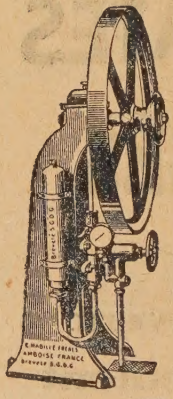
et leurs

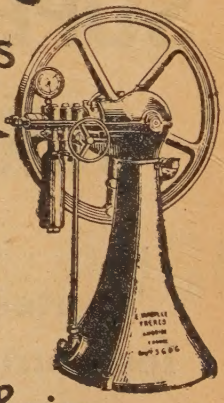
pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES





RÉALISENT LA PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS Nº 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

Nº 843

56e Année. — N° 46 12 Novembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Coopératives et wagons-foudres ; — Motoculture. 353
Y. Lamau. — De l'équilibre des charrues vigneronnes 356
Edouard Nègre. — Attention à la casse brune ! 360
J. Baudin. — La Commission de Coordination des questions vinicoles 362
J. Bonnet. — L'huile d'olive pour le graissage des moteurs 365
Questions diverses. — **P. D.** Matières premières et ravitaillement. — **V. C.** — Utilisation des sarments dans l'industrie de l'acide tartrique 367
Bibliographie. — Articles parus dans le *Progrès* sur la concentration (suite) 371
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

Coopératives et Wagons-Foudres

Le Commerce ne dispose pas — paraît-il — de matériel suffisant pour remplir sa mission de distributeur de vin dans les diverses provinces françaises.

Les départements gros producteurs se trouvant dans une situation excentrique par rapport aux lieux de consommation, il est indispensable de pallier cette carence par des moyens adéquats.

Or, la coopération a rendu disponible à la propriété de très nombreux vaisseaux vinaires... dès lors, pourquoi ne pas adapter sur les trucks de la S. N. C. F. les foudres dont le gabarit s'accorde avec celui des voies ferrées ?

Les coopératives ne pourraient-elles s'attacher à cette réalisation génératrice de résultats féconds et immédiats ? En quelques *semaines, des trains entiers pourraient être formés*, et mis en route.

Motoculture

Que nous soyons les maîtres de la mer, personne ne le contestera ; que nous le restions, c'est plus que probable, mais il faut néanmoins tenir compte des pertes de tonnage que nous aurons malgré tout à subir dans l'avenir et d'où il résultera des augmentations du frêt qui viendront freiner les importations.

Dès lors, si nous voulons éviter un mouvement de hausse de la vie à la fois très lourd pour les finances de l'Etat et le budget des particuliers, nous devons porter tous nos efforts sur l'intensification rationnelle de notre culture et, pour ce faire, suppléer

à l'absence de cavalerie par l'utilisation du moteur et, naturellement, fertiliser à outrance par apports massifs d'engrais.

Dans une récente chronique, j'ai indiqué les solutions données au problème de la motorisation des campagnes au cours de la précédente guerre.

Suivant les dispositions de l'arrêté du 7 septembre 1915 des subventions pouvant atteindre 33 pour 100 du prix des appareils, étaient accordées, sous certaines conditions, pour achat de tracteurs, aux groupements de cultivateurs composés d'au moins 7 adhérents.

D'autre part, en application de l'article 2 de la loi du 2 janvier 1917, des subventions qui pouvaient atteindre 50 pour 100 de la valeur des appareils achetés étaient prévues en faveur des groupements professionnels des départements ou des communes, pour achat de batteries comprenant au moins cinq tracteurs agricoles ou de matériels de labourage à vapeur ou électrique.

Le même taux de subvention était alloué à l'Office de reconstitution agricole, autorisé du reste à rétrocéder les appareils aux agriculteurs victimes de dommages de guerre.

Grâce aux encouragements donnés par l'Etat et à la propagande exercée dans les milieux agricoles, le nombre des tracteurs achetés et pour lesquels une subvention a été demandée a suivi la progression ci-après :

Nombre d'appareils pour une	1916	1917	1918	1919
Subvention de 33 p. 100	46	154	124	53
Subvention de 50 p. 100	»	7	241	2.518
TOTAUX	46	161	365	2.571

auxquels il convient d'ajouter pour 1919 environ 2.100 tracteurs achetés par l'Office de reconstitution agricole.

Depuis la cessation des hostilités de grands progrès ont été réalisés dans ce domaine. Qu'on en juge par les chiffres fournis par l'Enquête agricole ordonnée par l'article 110 de la loi de Finances du 27 décembre 1927, enquête commencée en 1929 et publiée en 1936.

Tracteurs agricoles à combustible liquide :

1 CV	1 à 5 CV	5 à 10 CV	10 CV et au-dessus
226	1.972	4.177	19.261

Tracteurs à gazogène :

19	271	392	474
TOTAUX : 245	2.243	4.569	19.735

Ainsi, selon la dernière statistique, l'agriculture française disposait d'environ 26.792 tracteurs. Sans doute dans les trois dernières années ces chiffres se sont accrus, mais nos ressources en tracteurs sont encore insuffisantes puisque leur rôle est de remplacer maintenant les chevaux et aussi les hommes des armées.

Aussi, dans son article 1er, le décret du 26 septembre 1939 dispose :

Article 1er. — En vue de faciliter l'achat de tracteurs agricoles et l'aménagement d'appareils à gazogène sur les tracteurs et véhicules existants, des subventions pourront être accordées, pendant la durée des hostilités, aux groupements agricoles de culture mécanique constitués dans le cadre de la loi du 5 août 1920 sur le crédit agricole ainsi qu'à toutes autres collectivités ayant pour objet la mise en commun des moyens de culture.

Et l'article 4 du décret du 13 octobre 1939 stipule :

Article 4. — Le taux des subventions qui peuvent être allouées pourra atteindre les maxima suivants :

Achat de tracteurs agricoles, 20 pour 100 ;

Aménagement de gazogènes sur les tracteurs et véhicules existants, 30 pour 100.

Evidemment ces primes sont faibles et peut-être devra-t-on faire appel au procédé allemand signalé en 1916 par M. Julien, consul de France honoraire, dans son ouvrage sur la motoculture :

« La vraie solution, écrit-il, me paraît être que l'Etat, comme en Allemagne, fasse simplement à l'agriculteur qui achète un appareil de motoculture, l'avance nécessaire, remboursable par annuités ; de telle façon que l'industriel en touche immédiatement le prix à la commande et que l'agriculteur dispose d'un assez long délai pour se libérer.

« L'industriel fait ainsi travailler énergiquement ses capitaux pour une production intensive, suivant le succès de ses appareils et l'extension de sa clientèle.

« L'agriculteur, de son côté, demeure libre de choisir, sous sa seule responsabilité, le système ou l'appareil qui lui conviendra, l'Etat n'intervenant que pour lui faire une ouverture de crédit, au profit mutuel de l'Agriculture et de l'Industrie nationales.

« Voilà la formule adoptée par nos ennemis depuis plus de huit mois, en mettant en jeu un premier crédit de cent millions de marks. Chaque agriculteur ou chaque groupe syndical qui achète l'appareil ou les appareils de motoculture qu'il juge indispensables à ses travaux, s'engage à en rembourser la valeur en six annuités, grevées d'un intérêt à 4 pour 100 l'an.

« Soyez-en sûr l'Etat allemand a fait là un placement doublement utile, qui portera au maximum la production agricole dont

il a tant besoin et qui stimulera l'activité des usines construisant les appareils de culture mécanique, en vue d'une fabrication intensive au lendemain de la paix ».

Si le procédé indiqué par M. Julien est intéressant, le système français des subventions combinées avec les avances prévues par la loi du 5 août 1920, doit apporter lui aussi des résultats positifs.

P. DEGRULLY.

DE L'ÉQUILIBRE DES CHARRUES VIGNERONNES

Les essais dynamométriques prouvent que chaque charrue, dans des conditions d'emploi données, assure le meilleur rendement lorsqu'elle effectue un labour ayant certaines dimensions en profondeur et en largeur. Le rendement diminue pour toutes les autres dimensions du labour.

Précisons la signification de ce fait.

Une machine de culture en général et une charrue vigneronne en particulier comprend des pièces travaillantes qui pénètrent dans le sol à une certaine profondeur et, en avançant, le soulève, le retourne et l'ameublit sur une certaine largeur.

On appelle section transversale travaillée le produit de cette profondeur par cette largeur.

Par ailleurs la pénétration et l'avancement dans le sol des pièces travaillantes exige un certain effort que l'on évalue en kilogrammes-force par décimètre carré de la section transversale travaillée.

Ce dernier résultat chiffré s'obtient à la suite d'essais dynamométriques ; la valeur trouvée varie avec les terrains et, pour un même terrain, varie avec les conditions du moment : degré d'humidité, précédente culture, labours antérieurs et profondeur considérée.

Mais à un certain lieu et un certain jour, donc dans des conditions d'emploi données, une charrue considérée et soumise aux essais demande le moindre effort de traction par décimètre carré de la section transversale travaillée pour certaines dimensions du labour en largeur et profondeur, c'est à ce moment qu'elle assure le rendement maximum. Il y a donc lieu de changer de charrue chaque fois qu'on veut modifier sensiblement les dimensions du labour.

En conséquence les organes dits régulateurs que l'on trouve sur les charrues ne sont pas destinés à modifier la profondeur ou la largeur du labour. Bien au contraire, ils permettent de régler convenablement l'équilibre de la charrue pour qu'elle effectue au mieux le labour pour lequel elle a été étudiée. C'est pourquoi on trouve également des régulateurs sur les charrues vigneronnes pour lesquelles on cherche moins encore que pour les autres charrues à modifier les dimensions du labour.

Afin de comprendre l'action des régulateurs placés sur les charrues, il y a lieu d'étudier au préalable l'équilibre des forces qui s'exercent sur elles pendant le labour.

Une charrue au travail est soumise sur tous les éléments de sa surface en contact avec le sol à des pressions f normales aux éléments de surface (Fig. 1).

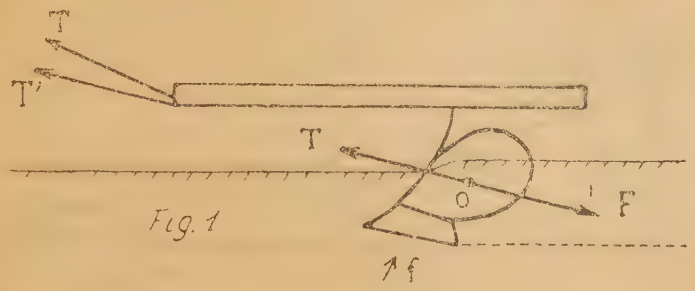


Fig. 1

Toutes les forces f peuvent être transportées à un centre de pression O. Leur résultante est une force F et un couple G (*).

La charrue est en équilibre, d'ailleurs instable car F et G varient, lorsque l'effort de traction T' engendre une force T égale et directement opposée à F et lorsque le moment de la traction par rapport à O est égal à — G. (**).

Voyons maintenant le réglage du labour successivement en profondeur puis en largeur.

Réglage de la profondeur du labour

L'effort de traction T' fait avec l'horizontale un certain angle α.

A) En modifiant la valeur de cet angle α, sans rien changer aux autres conditions d'emploi de la charrue, on change son équilibre longitudinal.

Lorsque l'angle α augmente, la traction devient T'' dont la direction passe plus au-dessous du point O, augmente la valeur du moment — G, et tend à soulever la charrue, donc à diminuer la profondeur du labour.

Inversement, lorsque l'angle α diminue, la profondeur du labour tend à augmenter.

Pour modifier la valeur de l'angle α on dispose de deux moyens :

a) En allongeant ou raccourcissant les traits de l'attelage (Fig. 2).

On remarque en effet que, pour un même attelage, la hauteur h du crochet de trait du collier est une valeur constante.

(*) Un corps soumis à l'action d'un couple tend à tourner sur lui même.

(**) Une charrue étant soumise à la double action du couple positif engendré par la réaction du sol travaillé qui tend à la faire tourner pour qu'elle s'enterre plus profondément et au couple égal, mais negatif, provoqué par l'effort de traction qui tend à la déterrer, avance en labourant à une profondeur régulière.

Si momentanément l'un des deux couples + G ou — G dépasse l'autre en valeur absolue, c'est en agissant sur les manchcrons que le laboureur rétablit l'équilibre longitudinal de la charrue en produisant par son effort un troisième couple supplémentaire de signe convenable positif ou négatif.

Ceci démontre pourquoi les charrues à attelage libre sont d'une conduite plus pénible que les charrues stabilisées longitudinalement par un brancard ou de tout autre manière, et explique pourquoi ces charrues stabilisées, qui présentent par ailleurs encore d'autres avantages, prennent progressivement la place des charrues à attelage libre dérivées de l'araire.

En allongeant la longueur l des traits, le crochet du collier passe de C en C', l'angle α diminue, la profondeur du labour augmente.

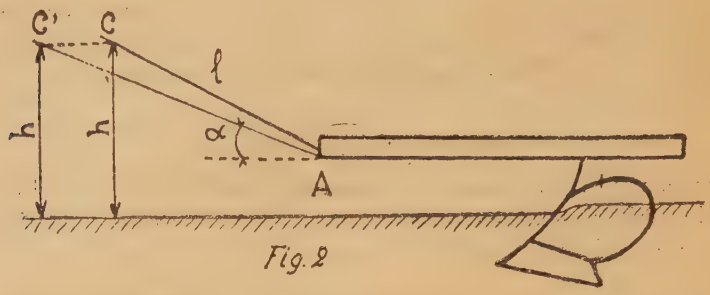


Fig. 2

b) La longueur des traits de l'attelage ne pouvant pas beaucoup varier, on modifie plus souvent la valeur de l'angle α en déplaçant le point A sur un organe de la charrue fixée à l'avant de l'age, c'est le régulateur de profondeur ou régulateur vertical (Fig. 3).

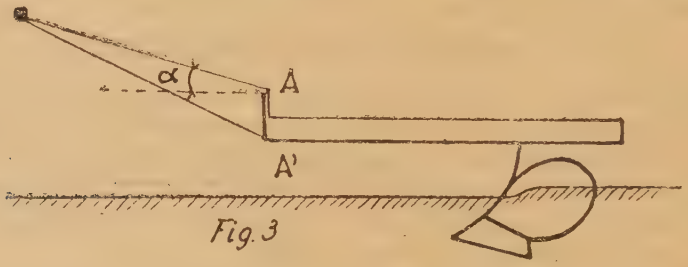


Fig. 3

Lorsque le point A passe de en A', l'angle α augmente, la profondeur du labour diminue.

B) Sans changer la valeur de l'angle α on peut encore faire varier la profondeur du labour en modifiant la direction de la résultante F. Deux procédés sont à envisager (Fig. 4).

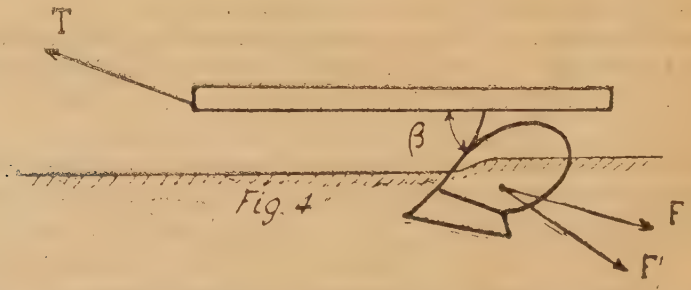


Fig. 4

a) On augmente la profondeur du labour en augmentant le poids de la charrue ce qui fait passer la résultante de F en F'.

b) En modifiant la valeur de l'angle β des pièces travaillantes sur l'age on constate que, pour une certaine position, la résultante F passe par un maximum d'inclinaison qui correspond à un maximum de profondeur du labour.

En pratique, l'angle β ne doit être modifié que dans d'étroites limites, le système permet plutôt de diminuer la profondeur du labour que de l'augmenter puisque, pour une certaine valeur de l'angle β le maximum de profondeur est atteint, toutes choses égales par ailleurs.

Réglage de la largeur du labour

La largeur du labour se règle en plaçant le point d'application A de l'effort de traction, soit dans le plan vertical contenant l'axe de l'age soit à droite ou à gauche de celui-ci (Fig. 5).

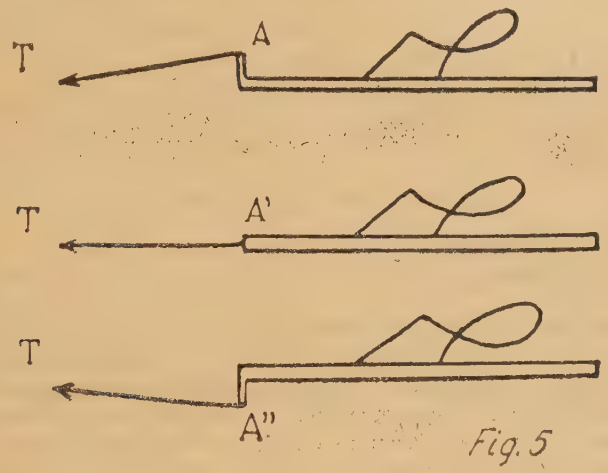


Fig. 5

En passant de A en A' puis en A'', la traction T intervient pour diminuer progressivement la largeur du labour.

***

Les régulateurs de profondeur et de largeur du labour se rencontrent toujours sur les charrues vigneronnes à attelage libre, charrues dérivées de l'araire qui sont toujours très utilisées dans de nombreuses régions viticoles.

Sur les charrues languedociennes à age long, charrues dont l'age à col de cygne est fixé sur un brancard d'attelage, la liaison rigide ou semi rigide qui en résulte entre la charrue et la bête de trait fait disparaître en partie les régulateurs devenus inutiles.

Cependant les usagers ont toujours intérêt à connaître les conditions d'équilibre des charrues car la stabilité des charrues à brancard, étudiée une fois pour toutes par le constructeur, peut quand même se trouver accidentellement modifiée d'une façon permanente à la suite de la déformation de certaines pièces constitutives de la charrue et le plus souvent à la suite de la déformation de l'age.

Yves Lamau,
Ingénieur, chargé d'Enseignement

ATTENTION A LA CASSE BRUNE !

Dans notre note sur la qualité des vins de l'année, publiée le premier octobre, nous signalions aux lecteurs du « Progrès » que les vins mal vinifiés seraient susceptibles d'être atteints de casse brune à la suite du premier soutirage ; cela se vérifie actuellement. Nous leur rappelons succinctement les précautions à prendre.

La casse brune, d'origine diastasique, comme l'a montré, en 1895, Gouirand, de Cognac, apparaît dans les vins de vendanges atteintes de pourriture ; l'œnoxydase, la diastase oxydante qui est la cause de la maladie, est sécrétée par le champignon qui se multiplie sur le raisin.

Déjà, en 1893, A. Bouffard, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, avait montré que cette maladie n'était pas d'ordre microbien et qu'on pouvait l'éviter en traitant les vins, avant toute aération, soit par la chaleur, soit par l'anhydride sulfureux.

Si l'un de ces traitements n'est pas exécuté avant un soutirage du vin à l'air, l'œnoxydase pourra exercer son action néfaste.

Diagnostic d'un vin cassant à l'air

Quelques jours avant de soutirer le vin, on effectuera un essai de tenue à l'air qui a pour but de voir si le vin n'est pas susceptible de casser à l'air.

— Filtrer une quarantaine de centimètres cubes de vin à travers un filtre en papier ; recueillir le filtrat dans un verre ou dans une petite bouteille qu'on fermera, une fois l'opération terminée, avec un léger tampon de coton ; il devra être bien limpide (au besoin agiter la prise de vin, avant filtration, avec une pincée de terre d'infusoires).

— Si, au bout de trois ou quatre jours, le vin est resté limpide, on peut le soutirer sans inconvénient.

S'il se trouble, cela vient de ce qu'il est atteint d'une maladie microbienne ou de ce qu'il casse ; le traitement à effectuer varie suivant les cas.

— Le cas de casse brune simple, auquel ne se superpose pas une casse d'un autre ordre (casse bleue ou blanche) est facile à caractériser.

Le vin, qu'il soit rouge ou blanc, se trouble ; il prend une couleur bouillon de châtaigne en même temps que la matière colorante s'insolubilise, précipite et forme un dépôt de couleur brune.

Les dépôts seraient bleus ou blancs si l'on avait affaire à des casses bleues ou blanches.

Il arrive parfois qu'au bout d'un temps plus ou moins long, le vin se clarifie ; mais, même lorsqu'il était rouge, il est devenu d'un jaune plus ou moins accentué ; il peut être d'un brun se rapprochant de la couleur du madère ou encore plus foncé ; son goût est devenu désagréable ; son odeur rappelle vaguement celle du madère.

Si cette action de l'œnoxydase peut être utilisée, à condition d'être moins intense, à faire des vins blancs avec des vendanges à grains rouges, il est normalement préférable de l'éviter.

Traitement d'un vin susceptible d'être atteint de casse brune

1° *Par la chaleur.* — Le vin doit être maintenu trois minutes à une température comprise entre 60 et 80°, plus ou moins élevée suivant sa richesse en alcool et son acidité ; il doit être très limpide, sinon un goût de cuit pourrait apparaître même si la température de 80 degrés n'est pas dépassée. Faire des essais préalables pour fixer la température à atteindre. Ce procédé qui a, en même temps, l'avantage de tuer les ferments de maladie, n'a que l'inconvénient d'être onéreux.

2° *Par sulfitage.* — Les vins de vendanges sulfitées dans de bonnes conditions, ne sont normalement pas susceptibles d'être atteints de casse brune.

Lorsque la vinification n'a pas été bien faite et que l'essai de tenue montre que le vin casse brun à l'air, celui-ci peut être traité par une dose relativement faible soit d'anhydride sulfureux : 2,5 à 5 gr. par hl, soit de métabisulfite de potassium : 5 à 10 gr. par hectolitre.

Des essais préalables sur de petites quantités de vin permettent de fixer la quantité d'anhydride sulfureux ou de métabisulfite de potassium à ajouter de façon à n'employer que la quantité suffisante et nécessaire du but à atteindre, et sans excès.

— La pratique du traitement sera réalisée de façons différentes suivant que le vin est ou non sur ses lies.

1er CAS : *le vin n'est pas sur ses lies.* — Il n'y a alors aucun inconvénient à brasser le liquide dans le récipient qui le contient.

1re *méthode :* le poids P de métabisulfite de potassium, utile pour traiter le vin d'un récipient déterminé, est dissous dans dix à vingt fois son poids de vin ; la solution est versée dans le récipient et l'homogénéisation est réalisée par un remontage du cinquième du liquide sans aérer, le tuyau d'aspiration de la pompe étant branché directement sur le clapet du récipient et l'extrémité de son tuyau de refoulement étant légèrement immergée dans le vin, à la partie supérieure du même récipient.

2e *méthode :* le poids P de métabisulfite de potassium peut être mis dans un sac que l'on maintiendra immergé dans le vin jusqu'à ce que les cristaux soient dissous. On homogénéisera alors comme précédemment.

2e CAS : *le vin est sur ses lies.* — Il faut soutirer sans l'aérer et c'est au cours de cette opération qu'il sera traité.

1re *méthode :* si le vin n'est susceptible que de casser légèrement, il suffira de le faire couler dans un cuvon, la précaution suivante ayant été prise :

La quantité P de métabisulfite de potassium étant mise dans un sac, celui-ci devra avoir été suspendu au robinet du récipient de façon à être lessivé par le jet de liquide.

Les cristaux se dissoudront, par suite, au cours du soutirage.

Du cuvon, le vin sera pompé au fur et à mesure dans un autre récipient.

2e *méthode :* si le vin casse facilement et avec intensité lorsqu'il est aéré, il vaut mieux relier directement par un tuyau les clapets des deux

récipients, le mouvement du liquide se faisant alors suivant le principe des vases communicants avec l'aération la plus faible possible.

— La solution de métabisulfite de potassium doit être versée dans le récipient dans lequel va le vin lorsqu'un cinquième environ de ce liquide y est déjà parvenu.

En intercalant une pompe entre les deux récipients, on pourra terminer le soutirage, l'homogénéisation étant réalisée peu à peu grâce au brassage que produisent les coups de pompe.

Perte de couleur. — Le traitement du vin par des quantités, quoique faibles, d'anhydride sulfureux ou de métabisulfite de potassium, a l'inconvénient de diminuer légèrement sa couleur, mais il n'y a, *ensuite,* aucun danger à l'aérer, ce qui permet à l'anhydride sulfureux de s'échapper en grande partie et de libérer, de nouveau, la matière colorante qu'il avait fixée.

Edouard Nègre,
Professeur
à l'École nationale d'agriculture de Montpellier.

LA COMMISSION DE COORDINATION DES QUESTIONS VINICOLES

La Commission s'est réunie, le 6 novembre, à Paris, et s'est occupée à nouveau de l'importante question des wagons-réservoirs et des camions citernes qui constituent à l'heure actuelle, ainsi qu'on le sait, tout le pivot de l'économie viticole. Aussi n'est-il pas sans intérêt d'examiner les textes adoptés par la Commission.

En ce qui concerne le ravitaillement en vin des populations civiles, la Commission a émis les avis ci-après :

La Commission de coordination prend acte des initiatives prises par le service du ravitaillement général qui ont permis, dans une certaine mesure, d'aider au ravitaillement en vins des populations civiles par la mise à la disposition des organisations syndicales des divers départements de l'est, des régions de production et de Paris, d'un matériel qui, présentement, était libre pour un voyage.

La Commission émet l'avis qu'autant il est souhaitable que toutes les fois que la chose est possible, les centres de groupement du parc de l'Intendance mettent à la disposition des grands groupements professionnels un matériel momentanément inutilisé, autant l'Intendance doit s'interdire de mettre des wagons à la disposition d'individualités.

La Commission émet l'avis :

1° Que soit intensifiée la mise à la disposition des syndicats, aux conditions du commerce, du maximum de matériel présentement libre du parc de l'Intendance ;

2° Que ces rames de wagons soient utilisées pour les régions, où, d'une façon indiscutable, la pénurie du vin est constatée et où la densité des troupes est la plus grande ;

3° Que les wagons remis au syndicat soient distribués aux adhérents des organisations syndicales avec le maximum d'équité ; que compte rendu en soit fourni au ravitaillement général ; que les Commissions d'entente, qui vont être constituées, en soient informées pour assurer un nécessaire et désirable équilibre, parmi les commerçants ;

4° Que dans les centres de groupements de l'Intendance, il ne soit laissé inoccupé que le matériel exactement nécessaire aux besoins du ravitaillement des armées et, qu'à cet effet, il soit indiqué au ravitaillement général le nombre de wagons vides qui se trouvent, à la fin de chaque semaine, dans les centres de groupements ;

5° Que dans le cas où des besoins immédiats et impérieux se feraient jour, après en avoir rendu compte au ministre du ravitaillement, les commissions soient auto-

Nos Agriculteurs se modernisent

M. St-Faust Raoul, à Lavilledieu (Tarn et Gar.) actionnera son pressoir désormais avec « **SERHYDRO** » **SIMON**, la dernière création des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**, qui s'adapte sans aucune difficulté sur tout pressoir existant, même lorsque la vis est usée ou courbée. Grâce aux remarquables qualités de **SERHYDRO**, cet agriculteur avisé obtiendra avec uue main-d'œuvre très réduite, un rendement maximum et des jus parfaits car **SERHYDRO** respecte toutes les lois de l'écoulement des liquides, de l'assèchement des marcs et celles de la production économique des produits de qualité. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 14 mai 1939.

Malgré les circonstances actuelles, les Établissements SIMON Frères continuent à assurer, comme par le passé, l'expédition immédiate de tous appareils agricoles et pièces de rechange de leurs spécialités.

PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.

Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANC^ne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

Calculez ! à chaque franc

316·713 LOTS

POUR

1·500·000 *Billets*

SOIT

1 CHANCE SUR 5

de gagner à la

LOTERIE NATIONALE

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et J. TISSIER, I. A. B. } à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N^os^ de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(*Prix et renseignements sur demande*)

VITICULTEURS !

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier. Vous ferez 50 o/o d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques (*figures 1 et 2*).

Demandez notice explicative :

A. COGNÉ

SAINT-HERBLON (Loire-Inférieure)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

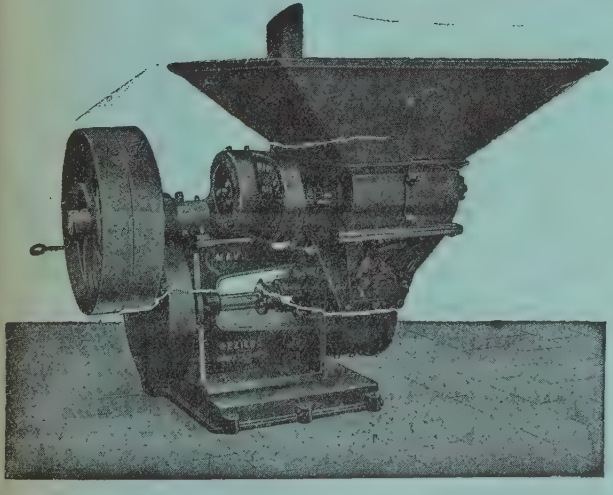
L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Ets DE PINS & POUZENC

Usine des 3 Lunes
MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux :

BÉZIERS. M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5
NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10
LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3
SIRAN. CALVAYRAC Marius.
CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18
PYR.-Oles. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.
Hte GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.
TARN-et G. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.
GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

Hors Concours
1928-32-34

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE Sucrs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, MONTPELLIER

risées à réquisitionner le nombre de wagons strictement nécessaires, mais que, dans ce cas et dans le plus bref délai, les commerçants puissent disposer du nombre égal de wagons qui leur ont été momentanément réquisitionnés ;

6° La Commission émet l'avis que le décret-loi prévu pour assurer une gestion rationnelle et une répartition équitable des wagons laissés à la disposition du commerce soit le plus rapidement pris pour assurer le fonctionnement des Commissions d'entente et aussi le contrôle professionnel et administratif de l'exploitation de ce matériel.

D'autre part, la Commission s'est de nouveau préoccupée de la répartition du matériel des wagons-réservoirs laissés à la disposition du commerce et elle a adopté à ce sujet les avis ci-après :

1° La Commission émet l'avis que dans le délai le plus court soit pris le décret organisant et contrôlant la gestion et la répartition équitable du matériel wagons-réservoirs laissé à la disposition du commerce ;

2° Qu'à la prochaine réunion, il soit indiqué la réponse faite et les décisions prises sur les suggestions retenues à la réunion de la Commission professionnelle du 11 octobre 1939 au sujet de la circulation et de l'augmentation du matériel wagons-réservoirs ;

3° Que soit organisé le contrôle de la circulation des wagons-réservoirs pour permettre de signaler à la S. N. C. F. et à tous les services intéressés la mauvaise rotation et l'incomplète utilisation de ce matériel ;

4° Que sans retard soit effectué le recensement du matériel wagons-réservoirs pour décompter les wagons non utilisés.

Enfin, confirmant les délibérations de la récente réunion d'études viticoles tenue à Montpellier, fin octobre, la Commission de Coordination a émis les avis ci-après, qui concernent l'adoption du même tarif de transport pour les vins en fût et pour les vins en réservoir et qui demandent la mise en œuvre de tous les moyens de transport nécessaires à l'importation en France des vins produits Outre-mer, en recourant notamment à cet égard à l'utilisation des bâteaux-citernes. On se rappelle que cette dernière question a constitué au cours des mois d'été un sujet particulièrement névralgique dont n'avaient pas manqué de s'emparer les agitateurs habituels des masses ouvrières au détriment même des intérêts de la nation :

La Commission, après avoir pris connaissance de la réponse du ministre de la Guerre, Etat-major de l'armée du 23 octobre, informant le ministre de l'Agriculture que des ordres nécessaires avaient été donnés pour que les autorités militaires apportent l'aide la plus large, compte tenu de la nécessité de leur mission, émet l'avis que les besoins indiscutables de l'armée doivent avoir priorité.

Mais, en présence de ces besoins, elle émet l'avis que ne soient pas perdus de vue les besoins impérieux du pays pour le ravitaillement du vin, que pour éviter tout trouble dans l'économie nationale et toutes les difficultés à la production et au commerce les possibilités de transport soient augmentées :

1° Par l'adoption pour un temps limité d'un tarif de transport pour les vins en fûts qui permettra au commerce d'assurer dans les mêmes conditions de tarif qu'avec les wagons-réservoirs le transport des vins indispensables ;

2° Que soit conformément à la communication du ministre du ravitaillement, acquis les citernes qui, mises sur des wagons-plateforme, éviteront les graves difficultés que le commerce est en droit de craindre ;

3° Que soient mis en action tous les moyens capables d'assurer le transport des vins, notamment par une augmentation du matériel, par la reprise des transports de vin de l'Afrique du Nord aux ports de l'Océan et de la Manche, par l'utilisation rationnelle des péniches-citernes actuellement inutilisées à Rouen et par les péniches qui font le service des transports sur le Rhône.

En chronique, M. Degrully appelle justement l'attention du commerce sur la possibilité de constituer des wagons-citernes de fortune, en installant sur des plateformes, les foudres disponibles à la propriété. Sans doute, les vins non logés y ont trouvé asile, cette année, dans maintes localités où les coopératives notamment ont « débordé » chez leurs adhérents. Mais une telle situation est exceptionnelle et transitoire. Les foudres

qui sont aujourd'hui occupés seront les premiers libérés et si le ciment armé n'a pas complètement exterminé les derniers foudriers, il ne sera pas impossible de trouver des artisans capables d'opérer les transformations nécessaires.

Nous avons d'autre part déjà appelé l'attention sur la nécessité d'assurer le transport des vins d'Algérie. Jusqu'à présent, les rares vins débarqués quai Sète ou Marseille se sont traités à des prix élevés et préjudiciables peut-être aux intérêts sagement compris des viticulteurs d'outre-mer. Aussi serait-il bon que les derniers vœux de la Commission, relatifs à cette importante question, ne soient pas trop différés dans leur exécution, car il importe autant de stabiliser les marchés, que d'assurer l'écoulement normal des récoltes.

D'autre part, après avoir rappelé les décisions prises au sujet du prix d'achat des vins de la récolte 1938 par l'Intendance (voir ces cotations au Bulletin commercial), la Commission a adopté l'avis suivant :

1° Que le prix des vins de 8°5 à 9 degrés de la récolte soit fixé : jusqu'à 8°8 à 14 fr. 50 et de 8°8 à 9 degrés à 15 fr. 25 le degré.

2° Que pour permettre la soudure de 2 récoltes exceptionnellement l'Intendance puisse acheter des vins de 8 degrés à 8°5 de la récolte 1938 au prix de 14 fr. 25 le degré.

3° Que exceptionnellement les achats de vins de la récolte 1939 puissent être effectués de 8°5 à 9 degrés, au prix de 15 fr. pour les vins de 8°5 à 8°8 et de 15 fr. 25 pour les vins de 8°8 à 9 degrés.

4° Que l'Intendance assure le stock de sécurité et que dans ce cas la prime de conservation soit fixée à 0 fr. 10 le degré-hectolitre à partir du 1er décembre jusqu'au 1er février ; à 0 fr. 20 du 1er février au 1er mai ; à 0 fr. 25 du 1er mai au 1er juillet ; les achats des vins de 9° et au-dessus à partir du 1er mai seront portés de 15 fr. 50 à 15 fr. 75.

5° Que ces prix qui correspondent au prix social indiqué par la Commission de coordination soient considérés comme forfait passé avec la viticulture et que dans le cas improbable du refus de vente par le producteur les services de l'Intendance aient recours à la procédure de la réquisition.

Les modalités de travail dans les distilleries ont été également examinées.

On se rappelle à ce sujet les démarches faites antérieurement en vue du rappel des bouilleurs de profession mobilisés.

A l'heure actuelle, l'activité des distilleries arrive à s'organiser d'une manière plus rationnelle, mais des retards importants dans la distillation et la livraison subséquentes des alcools au service des Poudres n'ont pu manquer de s'établir indépendamment de la bonne volonté des viticulteurs.

Dans ces conditions, la prime de célérité à laquelle avaient droit les producteurs pour la livraison avant le 15 novembre risquait d'être comprimée. M. Barthe a demandé que le délai du 15 novembre soit prorogé jusqu'au 31 décembre et que la période du prix du contingent, moins 15 pour 100, soit conservée jusqu'au 15 février (pour détails exacts des applications de prix des conditions et délais de livraison voir chronique du 24 septembre 1939, n° 39).

Ces différents points de vue ont fait de la part de la Commission l'objet des considérations et avis ci-dessous :

La Commission considérant qu'il apparaît comme une urgente nécessité que l'assainissement du marché des vins se fasse dans les conditions prévues par le Statut viticole.

Considérant la réserve faite sur les stocks de sécurité que doit conserver l'autorité militaire, il est logique que les vins retirés du marché soient en premier lieu les vins de cépages prohibés, les vins légalement impropres à la consommation.

Considérant qu'il est de la plus stricte équité que les viticulteurs détenteurs de ces vins soient défendus contre la spéculation qui s'est fait jour et qu'il convient de combattre et de punir.

Qu'il soit tenu compte des grandes difficultés de main-d'œuvre et de transport provoquées par la guerre et qu'à cet effet les principes qu'avait édictés le décret du 18 août 1939 soient maintenus et respectés.

La Commission émet l'avis :

1° Il y a urgence que soient édictés les deux décrets dont il a déjà été donné avis favorable ;

2° Que la deuxième période prévue du décret du 18 août soit assimilée à ce qu'il termine le 31 décembre ;

3° Que toutes facilités soient données pour activer la distillation.

Enfin, la chasse aux mercantis n'a pas échappé à la vigilante attention de la Commission.

Nous avons déjà signalé à plusieurs reprises les « exagérations » commises par certains marchands sans scrupules.

C'est plus spécialement à leur intention que la Commission leur adresse les avertissements suivants et il est à souhaiter qu'ils ne restent pas lettre morte.

La Commission, considérant que les hommes mobilisés trouvent dans le vin le meilleur stimulant, émet l'avis :

1° Que dans tous les secteurs de la zone des armées soit donné aux hommes de troupe le vin qui est considéré comme la ration nécessaire ;

2° Que soient rapidement organisées les coopératives régimentaires qui, comme au cours de la dernière guerre, permettront aux troupes de compléter la ration réglementaire ;

3° Que conformément à la décision de la Commission des Finances et pour assurer la défense de l'état sanitaire des armées, il soit distribué pendant les nuits d'hiver une ration de vin chaud ;

4° Que soient traqués et sévèrement punis tous les mercantis qui, dans la zone des armées, vendent à 6, 8 et même 10 francs le litre de vin aux soldats. Qu'à cet effet, par le service des fraudes et avec l'aide de la gendarmerie, soit organisée une surveillance qui apparaît de plus en plus nécessaire pour éviter les légitimes protestations que soulève cette spéculation.

J. Baudin.

L'HUILE D'OLIVE
POUR LE GRAISSAGE DES MOTEURS

Il ne suffit pas de produire, il faut utiliser dans les meilleures conditions de vente possible les produits obtenus et, lorsqu'un nouveau débouché s'offre pour une récolte, il devient normal que la propriété s'intéresse à sa nouvelle utilisation.

Beaucoup de propriétaires ont appris que l'on songeait à utiliser l'huile d'olive pour le graissage des moteurs, que des essais très encourageants avaient été réalisés par des propriétaires d'autos ou de tracteurs et que certains industriels faisaient entrer dans l'huile qu'ils préconisaient, une proportion plus ou moins grande d'huile d'olive ; déjà et sur des autos qui circulent dans la région, on a pu lire l'avis suivant : « graissage fait à l'huile d'olive ».

Si ce fait intéresse peu les citadins, qui eux ne demandent qu'une chose, c'est que leurs machines leur occasionnent le moins d'ennuis possibles, il n'en est plus de même du cultivateur qui connaît le prix de vente de son huile d'olive et qui le compare, certaines années, au prix d'achat de l'huile minérale ; il convient donc que ce dernier soit exactement renseigné sur le

nouveau débouché qui pourrait s'offrir à lui, débouché qui deviendrait intéressant les années de mévente des huiles d'olive.

Ce n'est pas d'aujourd'hui que l'on songe à l'huile d'olive pour le graissage des machines et, l'époque n'est pas éloignée où la Marine de Guerre en utilisait de grandes quantités : 1.500.000 kilogrammes avant la guerre.

Jusqu'à ces dernières années, et il y a des raisons pour cela, les huiles végétales ont été presque évincées pour la lubrification des moteurs et, à part l'huile de ricin pour ceux d'avions, les huiles minérales jouissent d'une « vogue » sans exemple : celle-ci est telle que les propriétaires d'autos sont souvent embarrassés pour se reconnaître dans le choix du produit à adopter ; ils laissent souvent celui-ci à l'initiative de leurs garagistes ou de leurs fournisseurs habituels.

L'importance des stocks d'huile d'olive, la mévente possible des produits de l'olivier certaines années, les résultats obtenus dans toutes les exploitations agricoles avec l'huile d'olive pour le graissage des machines agricoles, ont fait songer à son utilisation pour les moteurs à explosion.

Si l'on songe à la quantité considérable de voitures automobiles qui circulent en France et dans l'Afrique du Nord, au nombre de tracteurs qui y sont employés, et à la masse d'huile de graissage nécessaire par an pour ces diverses machines, on comprend bien que ce débouché, possible pour l'huile d'olive, dégagerait les années d'abondante récolte d'olives ; le marché l'améliorerait en lui enlevant, pour une destination autre que l'alimentation, les produits inférieurs.

On sait très bien quel est le rôle du graissage ; il consiste à placer entre deux surfaces qui doivent frotter l'une contre l'autre un produit de viscosité et d'onctuosité données pour empêcher leur contact immédiat et éviter l'échauffement des métaux d'abord, le coulage et le grippage ensuite ; cette explication des plus simples suffit, à notre avis, dans cette étude.

Les essais dont nous pouvons parler sont de deux sortes : ceux opérés par des propriétaires d'autos, qui se sont contentés de vidanger l'huile minérale de leurs machines et de remplacer celle-ci par de l'huile d'olive.

Toutes les personnes qui ont fait des essais — et elles sont très nombreuses, — surtout dans l'Afrique du Nord, ont constaté, après avoir parcouru des milliers de kilomètres et poursuivis leurs expériences plusieurs années, les résultats suivants :

1° Le moteur donne un meilleur rendement ; celui-ci est plus sensible dans les côtes ;

2° Mise en marche plus facile et départ rapide l'hiver ;

3° Echauffement moindre du moteur ;

4° Encrassement moindre des bougies ;

5° L'usure de l'huile d'olive n'est pas supérieure à celle des huiles minérales ;

6° L'augmentation de l'acidité des huiles d'olive employées n'a jamais affecté les organes du moteur, à condition de faire des vidanges selon des conditions normales et habituelles ;

7° Une économie d'autant plus importante que le cours des huiles d'olives sont déficitaires.

Ces essais n'étaient pas suffisants, et il convenait qu'une station officielle de mécanique agricole dotée du matériel nécessaire, étudia cette question ; M. Bastet, chef de la station de Génie Rural d'Algérie, professeur à l'Institut Agricole, accepta cette mission.

Elle ne pouvait être confiée en de meilleures mains et M. Bastet a fait faire un grand pas à une question qui intéresse tous les producteurs d'huile d'olive. Ses recherches ont fait l'objet d'une communication à l'Académie d'Agriculture et, de ce travail très documenté et des plus intéressants, nous relevons les conclusions suivantes.

Nous estimons, nous dit M.Bastet, que l'ont peut, sans danger, substituer l'huile de grignons d'olives pure, à l'huile minérale.

Les précautions à prendre sont simples ; il faut :

1° Que ces huiles ne contiennent pas de soufre ;

2° Que leur acidité ne soit pas supérieure à 0,8 degré oléique, au maximum ;

3° Opérer des vidanges tous les 2.000 à 3.000 kilomètres, pour les automobiles, et toutes les 30 à 40 heures pour les tracteurs ; vidanger à chaud et rincer le moteur à l'huile de grignons neuve, une demi-heure ;

4° Nettoyer le filtre de la pompe à huile tous les 500 kilomètres pour les voitures et chaque jour pour les tracteurs.

Dans ces conditions, la marge de sécurité est considérable et la substitution se traduira en général : par une diminution du coût de graissage, par un accroissement de puissance qui peut dépasser 10 % ; par une réduction de l'usure, par des départs plus aisés. Sur les moteurs où l'huile d'olive provoque le gommage rapide des segments, l'emploi de cette huile est à déconseiller, car le gommage entraîne une chute de puissance, des pompages d'huile, une dilution exagérée et des difficultés de mise en route. En outre, le gommage peut laisser filtrer les coups de feu le long des cylindres et supprimer ainsi toute possibilité de graissage ; d'où certitude de grippage.

C'est accident, qui ne se produit que sur certains types de moteurs, sans doute insuffisamment refroidis, nous paraît dans ce cas relativement rare, de nature à entraîner le rejet de l'huile d'olive comme lubrifiant ».

M. Bastet continue ses recherches et il nous donne l'espoir qu'elles seront bientôt définitives.

J. Bonnet,
Professeur - Directeur Honoraire
des Services Oléicoles

Extrait de *L'Olivier*

QUESTIONS DIVERSES

Matières premières et ravitaillement

Certes, notre Pays ne risque pas de manquer de matières premières, mais afin d'éviter de faire appel à des fournitures étrangères que nous devrons payer en or, nous recommandons à nos lecteurs de veiller soigneusement à la conservation des métaux divers (cuivre, zinc, plomb, etc...), provenant de matériel usagé et devenu inutilisable (pulvérisateurs, tuyaux, etc..).

Nous leur conseillons d'utiliser les jours de pluie de l'hiver pour procéder au rassemblement et au récolement de tous les objets métalliques devenus sans emploi dans leurs exploitations.

*
**

Dans la *Contribution à l'organisation des transports*, dont la première édition remonte à 1916, j'écrivais dans la conclusion : « Enfin, pourquoi ne pas emprunter l'assiette des voies ferrées pour y faire circuler en

bordure des canalisations qui apporteraient le pétrole, l'essence, l'huile et même (projet Duponteil) les vins communs ? Il y a déjà pas mal d'années que la Standard Oil Company, entre autres, refoule son pétrole des puits d'extraction aux raffineries centrales, et ce, sur des centaines de kilomètres ».

P. D.

La conservation des châtaignes

Cette année, d'une manière peut-être encore plus grave qu'habituellement, une très grosse partie de notre production de châtaignes se trouve être de mauvaise conservation. De ce fait, sauf pour les lots de bonne qualité, la vente est mauvaise. Il nous paraît opportun de rappeler les principaux moyens qui permettent de garder les châtaignes à l'état sain pendant toute la campagne car leur application, qui est d'ailleurs facile, assurerait aux producteurs français une plus-value considérable de la valeur de leurs fruits.

Le procédé le plus économique consiste à garder les marrons sous le hérisson. On sait que le marron, une fois rentré, ne se garde pas longtemps, aussi doit-on prendre la précaution de conserver sous les arbres les fruits en tas et dans leur bogue, c'est-à-dire dans l'enveloppe garnie de piquants qui les entoure. On recouvre le tout de feuilles, de façon à donner lieu à une fermentation. Ainsi disposée, la masse est abandonnée à elle-même 4 ou 5 jours. Un légers échauffement se produit, puis, pendant trois semaines on arrosse chaque jour, sauf évidemment en temps de pluie. On laisse alors le tas à lui-même. Les marrons ont pris une teinte sombre. Ceux qui ne sont pas atteints d'un parasite à l'origine peuvent alors se garder parfaitement pendant tout l'hiver. On a d'ailleurs une idée de l'efficacité de ce procédé lorsqu'on se promène dans un bois de châtaigniers en hiver et que l'on examine les châtaignes que l'on rencontre par terre, entourées de leur bogue. Celle-ci est le plus souvent en état de décomposition, mais le fruit généralement est sain.

On a fait remarquer avec raison que si ce procédé donne d'excellents résultats sous un climat sec comme celui de Naples, il peut présenter certains inconvenients dans nos montagnes au climat beaucoup plus humide. Il arrive en effet que l'on constate, dans ces conditions, que les châtaignes conservées noircissent intérieurement. Pour éviter cet inconvénient, on recommande, les années humides, de rentrer les châtaignes dans leur bogue et de les entreposer dans un endroits sec où l'on reconstitue les mêmes tas que dans la forêt. Ce procédé présente d'ailleurs l'avantage d'éviter l'abandon des fruits dans les bois.

Pour être absolument sûr de n'offrir à la consommation que des fruits sains, on procède à un triage par l'eau. On verse les fruits dans un grand récipient où ils baignent pendant trois ou quatre jours. Les châtaignes saines tombent au fond, tandis que les autres surnagent. On recommence alors la même opération avec un autre lots de châtaignes, mais on change l'eau de trempage. Il va de soi que l'on ne peut obtenir d'excellents résultats qu'en traitant des lots relativement sains. Il ne servirait à rien de trier des châtaignes en mauvais état de conservation, le déchet serait beaucoup trop important et le triage ne saurait empêcher le mal de continuer son œuvre dans les parties déjà atteintes.

Ajoutons que les châtaignes ainsi traitées conservent le brillant d'une enveloppe.

On peut obtenir une véritable désinfection des fruits en les traitant pendant 45 minutes avec de l'eau atteignant la température de 50°. Mais si cette méthode est plus efficace, elle n'est pas aussi simple que les précédentes. L'opération se fait dans des appareils spéciaux ; elle est suivie d'un séchage obtenu mécaniquement Des oganisations importantes ont été créées à cet effet en Italie, en particulier à Turin et à Naples. Il semble que l'on ait renoncé à les utiliser pour leur substituer des installations individuelles dont le prix est d'ailleurs assez cher puisqu'il atteint une centaine de mille francs. La technique de l'opération demande un certain tour de main. Il ne faut pas que la température s'éloigne de 50° : au-dessus on risquerait d'abîmer les marrons, au-dessous le procédé ne serait pas efficace. Etant donné les excellents résultats obtenus à Naples et à Suze avec ce procédé, on doit conseiller l'étude de son application en France.

A la suite de la propagande menée dans nos régions de production, en particulier dans l'Ardèche, par les professeurs d'agriculture et les dirigeants agricoles, certains producteurs ont commencé à appliquer ces différentes méthodes. Les résultats sont nettement positifs : tandis que la châtaigne ordinaire ne trouve même pas d'acheteurs en ce moment à 50 fr. le quintal à la production, parce qu'elle est en grande partie gâtée et véreuse, les variétés ainsi traitées se vendent 200 fr., payant et au delà leurs propriétaires avisés des efforts qu'elles ont coûtés.

Nous ne saurions donc trop recommander à tous les producteurs de châtaignes de suivre cet exemple puisqu'il doit leur permettre d'obtenir un bien meilleur prix de leurs fruits et qu'ils contribueront ainsi à nous libérer d'importations ruineuses.

Bien mieux, la France, qui occupait jadis une place très importante sur le marché mondial et qui n'est plus aujourd'hui qu'au troisième rang parmi les pays exportateurs, pourrait développer ses ventes à l'extérieur et cela d'autant plus que notre Afrique du Nord serait capable de nous acheter des quantités considérables de ce fruit. Déjà, l'Algérie nous prend environ chaque année 1.000 tonnes de châtaignes. Ces exportations pourraient être sensiblement augmentées, les populations indigènes appréciant ce fruit, à la condition bien entendu, qu'il soit de conservation suffisante. Les Etats-Unis constituent également un assez gros acheteur de châtaignes ; ils en importent environ 8.500 tonnes, dont aucune actuellement ne provient de France, si ce n'est sous forme de marrons glacés. Nous pourrions prendre une certaine place sur le marché américain, puisque nous sommes particulièrement bien placés au point de vue des prix, à la condition bien entendu, de fournir des fruits sains, répondant aux prescriptions phytosanitaires exigées. Celles-ci sont de deux sortes : 1° les châtaignes importées ne doivent présenter aucun parasite vivant ; 2° elles peuvent contenir un certain nombre de parasites morts, à la condition que le nombre des fruits atteints ne dépassent pas 15 o/o.

La conservation des châtaignes sous le hérisson et leur traitement à l'eau froide éliminent la plupart des fruits atteints, mais ils ne sauraient assurer un triage à 100 o/o. Le traitement à l'eau chaude, plus efficace, ne peut pas encore être appliqué, faute d'installations spéciales.

On préconise, dans ces conditions, la désinfection des lots de fruits au moyen de gaz asphyxiants. Les premiers essais entrepris sous la pression

atmosphérique n'ont pas donné de résultats décisifs, les gaz ne pénétrant pas suffisamment dans les fruits pour exercer une action utile. On a eu alors l'idée de traiter sous vide. Il résulte des expériences faites dans ces conditions par M. Veyssière, chef de travaux au Muséum d'Histoire naturelle, qu'il est possible de tuer complètement les insectes ou leurs larves pouvant se trouver dans les marrons ou châtaignes, en les traitant sous un vide assez poussé de 700 millimètres de mercure avec de l'oxyde d'éthylène à raison de 100 à 120 grammes par mètre cube. Une quantité plus importante est à prévoir quand les châtaignes sont humides ; étant donné la grande solubilité de l'éthylène dans l'eau. C'est pour éviter cet inconvénient que M. Veyssière préconise l'emploi du brumure de méthyle. Le coût de l'opération revient entre 4 et 6 fr. par quintal.

3 stations de désinfection spécialisées existent actuellement en France, à Bordeaux, le Havre et Marseille. Il serait possible d'en développer le nombre et d'en créer dans les centres de production, comme cela s'est fait en Algérie pour la désinfection des figues et des dattes.

Signalons également que la méthode préconisée par M. Veyssière peut être utilisée pour d'autres fruits que la châtaigne, la noix en particulier et peut-être même les cerises.

Utilisation des sarments dans l'industrie de l'acide tartrique

Bien que MM. Gaujal, de Pinet, aient imaginé un ingénieux procédé de carbonisation du sarment de vigne, qui aboutit à un excellent charbon à prix de revient acceptable et d'un emploi économique dans la production du gaz pauvre, il est intéressant de ne pas perdre de vue les autres utilisations possibles de ce sous-produit de la vigne, considéré encore aujourd'hui comme encombrant.

Car si le four « carbovigne » est parfait et si un type de gazogène s'accommode extrêmement bien de ce charbon, il y a toujours le point noir du moteur. MM. Gaujal l'on dit eux-mêmes dans les premières communications publiques qu'ils ont faites sur leur innovation : « *Le problème ne sera résolu complètement que le jour où les constructeurs feront des moteurs spécialement établis pour le gaz pauvre ; en attendant, nos transformations ne sont que des pis-aller acceptables sans doute, mais qu'on voudrait voir remplacer* ».

Nous venons de lire dans l'un des derniers numéros du *Journal de Chimie,* de Rome, une intéressante étude sur la production de l'acide tartrique avec les sarments et les feuilles de la vigne, dont nous donnons ci-après un résumé succinct.

C'est une erreur de croire que l'acide tartrique est localisé dans le raisin : il existe en quantité, plus ou moins grande, dans toutes les autres parties de la vigne : tiges, rameaux et feuilles.

Dans les jeunes rameaux, la proportion d'acide tartrique, variable avec le terrain, le climat, etc..., est en moyenne de 0,6 à 0,8 pour 100, elle peut atteindre 1,4 pour 100 ; dans les feuilles, la moyenne est 0,95 pour 100 qui peut s'élever jusqu'à 2.10 pour 100.

Bien que l'extraction de cet acide tartrique ne soit pas encore entré dans la pratique, des expériences nombreuses ont été faites qui permettent d'intéressantes déductions. La méthode qui semble la plus simple, tout en donnant d'excellents résultats, est la suivante :

On soumet les sarments à un lessivage méthodique à l'eau bouillante, qui amène une solution à teneur élevée en acide tartrique, sels minéraux, protéine, etc... La teneur en matières albuminoïdes est assez faible pour ne pas trop gêner les opérations ultérieures de filtrage.

Il est recommandé d'ajouter à l'eau de 150 à 200 grammes d'acide chlorhydrique et ceci dans le but d'augmenter la teneur de la lessive en acide tartrique, par suite de la dissolution du tartrate de chaux rendue possible, ce qui n'avait pas lieu avec l'eau seule.

La solution est ensuite filtrée, décantée et décolorée au noir animal, puis neutralisée par l'addition de carbonate de chaux, qu'on introduit par petites quantités à la fois, en ayant soin d'agiter le mélange. Finalement, le tartrate de chaux ainsi obtenu est lavé et décomposé par l'acide sulfurique.

Le résidu ligneux, après séchage, peut servir de combustible : on peut l'utiliser également pour la production de la cellulose.

Si les matières premières ont été traitées au sulfate de cuivre, il est prudent d'éliminer ce dernier par l'addition de sulfure de sodium ou de ferro-cyanure de potassium.

Il est regrettable que la revue italienne ne donne aucun chiffre se rapportant au prix de revient, car c'est tout de même un point de la question qui a son importance. !

V. C.

BIBLIOGRAPHIE

Articles parus sur la concentration dans le Progrès agricole et viticole (suite)

1936

Tome II — Procédés de préparation et conservation de jus de raisins p. 162 187-209-226-258.

Le jus de raisin p. 321-350-372, par M. Nègre, professeur d'Œnologie à l'E. N. A. M.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes.** — Séance du 6 novembre. — La Commission constate que le cours de 15 fr. 25 le degré est atteint pour les vins rouges. Récolte 1939, de 9 degrés, de consommation courante.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Il ne se traite pas de petits lots en vins nouveaux. Devant les prix qu'offre le commerce pour les petits degrés, la propriété hésite à vendre.

Les beaux vins trouvent facilement des acheteurs surtout lorsqu'ils sont complets :

Les vins vieux disparaissent, la demande ne porte que sur les 9 degrés. Quant aux 10 degrés on n'en trouve pas.

La Commission des cours n'a pas publié de cotation.

Béziers. — Il se traite toujours quelques affaires, en attendant que l'amélioration des transports permette un mouvement qui pourrait devenir subitement important si les wagons nécessaires devenaient disponibles.

L'Intendance continue à acheter des 9° 1938 sur la base de 16 francs le degré.

Le commerce achète ces mêmes vins au même prix et lorsque la qualité le permet, il n'hésite pas à dépasser un peu le prix de 16 fr. pour les 9 à 9°5 et arriver à 17 fr. pour les 10°.

Très peu d'affaires en vin nouveaux.

Il s'est cependant traité quelques petit lots d'environ 9° sur la base de 15 francs le degré.

Des 10 degrés, toujours en petits lots auraient obtenu 16 frs.

Ces rares achats de vins de 1939 sont faits par le commerce. Nous ne connaissons pas d'affaires de vins nouveaux traitées par l'Intendance.

Nous pouvons signaler quelques achats :

Achats par l'Intendance. — Vins 1938 : Près Narbonne : 2 000 hl, 9°,1, 145 fr. l'h. Béziers 800 hl. 9° 144 frs. l'hl.

Achats par le commerce. — Vins 1938 : Servian 2.000 hl. 9°,3 147 frs. l'hl. ; Alignan-du-Vent 5.000 hl. 9°,3 150 frs. l'hl; Pouzolles 155 hl. 9°3 148 frs. 80 ; Boujan 320 hl. 9°,1 147 frs. l'hl; Boujan 126 hl. 9° 145 frs. l'hl.

Vins 1939 : Vias en divers petits lots : 1.000 hl. 9°, 135 frs. l'hl ; Sérignan en divers petits lots 1000 hl. 9° à 9°2 135 à 138 frs.

Insuffisance d'affaires, Pas de côte

(*Le Midi Viticole*)

Saint Chinian. — Cote officielle des vins rouges — Semaine du 29 octobre au 5 novembre 1939 : 14 à 16 fr. le degré.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu. pris chez le récoltant, tous frais en sus, selon qualité, logement et degré.

GERS. — Quelques lots à 9 fr. le degré hecto, ont été cédés récemment.

Les logés sur novembre se paient 12 et 13 fr. le degré-hecto en 8° 5 à 9°, mais les forts degrés de 9° 5 à 10° seront particulièrement appréciés.

Les eaux-de-vie d'Armagnacs nouveaux apparaissent à peine et les cours ne sont pas encore fermement établis. Il s'est traité quelques affaires à 2.100 et 2.200 fr la pièce.

INDRE-ET-LOIRE. — **Tours.** — Voici la cotation des vins durant cette semaine :

Rouges, 7°, 13 fr. ; 8°, 15 fr. ; 9°, 17 fr. le degré-hecto.

Rosés 8°, 15 fr. ; 9°, 16 fr. ; 10°, 17 fr. le degré-hecto.

Blancs Côtes du-Cher, 8°, 15 fr. ; 9°, 16 fr. ; 10°, 17 fr. le degré-hecto.

Blancs Montlouis, 9°, 17 fr. le degré-hecto avec appellation contrôlée.

Blancs Vouvray, 9° 17 fr. le degré-hecto avec appellation contrôlée.

LES ACHATS DE VINS DE LA RÉCOLTE 1938 PAR L'INTENDANCE

L'intendance vient de notifier aux présidents de Commissions de réception, par l'intermédiaire des intendants départementaux chargés du service des vins, un télégramme du ministre de l'Agriculture autorisant l'achat des vins de 8 degrés de la récolte 1938 et faisant connaître les nouveaux prix suivants applicables aux vins de la récolte 1938, à partir du 6 novembre, ce jour compris :

Vins de 8 degrés à 8 degrés 5 : 14 fr. 25 le degré-hecto ; vins de 8 deg. 6 et 8 deg. 7 : 14 fr. 50 le degré-hecto ; vins de 8 deg. 8 et 8 deg 9 : 15 fr. 25 le degré-hecto ; vins de 9 degrés et au-dessus : 16 fr. le degré-hecto.

Ce tarif s'entend pour le vin pris à la propriété, dans la région méridionale : Hérault, Gard, Aude et Pyrénées-Orientales.

Les présidents des Commissions de réception ont été invités à faire procéder à l'affichage de ce nouveau barème dans les mairies ainsi que dans les lieux publics et dans les locaux des Commissions.

ENGRAIS AZOTÉS

Engrais azotés : (Ces prix s'entendent, sauf avis contraire, par 10 tonnes départ usines ou ports, taxe d'armement en plus).

Sulfate d'ammoniaque : Sec 20,40 o/o : 129 à 133 ; normal (20,60 o/o) : 130,50 à 134, 50 ; extra-sec (20,80 o/o) : 132 à 136 ; extra-sec spécial (21 o/o) : 133 à 137.

Nitrate de chaux : 13 o/o (azote nitrique) : 114, 50 à 117,50 ; ammoniacal : 123,50 à 126, 50.

Nitrate de soude : Synthétique en sacs réglés à 50 ou 100 kg. bruts pour nets 16 o/o d'azote nitrique : 139 à 144,50.

Ammonitrates : Ammonitre nitrammocalconitre : 7.75 o/o d'azote ammoniacal : 7,75 d'azote nitrique ; 116,50 à 118,50.

Cianamide de chaux : Granulée 20 o/o d'azote ammoniacal en fûts métalliques réglés à 75 kg. : 136,50 à 139, 5 ; poudre brute 19 o/o d'azote : ammoniacal et poudre huilée 18 o/o d'azote ammoniacal en sacs spéciaux, réglés à 100 kgs. : 126,50 à 129,50.

TARTRES

Marché de Beziers.

Tartres : 80° — 6 frs. 50, le degré-casserole.
— 75° — 6 frs. 35, —
— 70° — 6 frs. 20, —

Matières de Tartres de 50 % A.T. 7 frs. 25 le degré A.T.

Tartrates de Chaux minimum 50% A.T. 8 frs. le degré A.T.

Lies Sèches 24% A.T. 5 fr. le degré A.T.

A la propriété, tartres non extraits, 100 frs. de moins aux cent kgs environ.

Les frais énormes de frets & assurances de guerre pesent lourdement sur le marché intérieur.

TONNELLERIE

Béziers. — Les fûts neufs, bois de chêne Amérique blanc, 1.200 à 1.350 fr. Chêne Amérique rouge, 1.100 à 1.250 fr. Chêne de Russie, 1.200 à 1.350 fr. Chêne de Romagne, 1.200 à 1.350 fr. Bois de palétuvier, 600 à 710 fr. l'un, pris au dépôt.

LOCATION DE FUTS

Béziers. — On cote par fût et par jour, de 45 à 50 centimes, plus 3 fr. 50 pour frais de préparation.

En cas de perte, 1.000 francs à payer par fûts.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le **CONSERVATEUR JACQUEMIN**
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
et des Refermentations

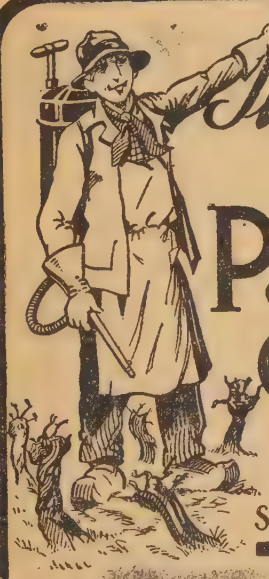
Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous **mauvais goûts** et **germes**
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)



Si tes souches meurent
emploie le

PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

Société Industrielle et Financière de France

SINFRA

VILLA "HÉLIOS" Bd de Genève

Béziers
tél. 12-07

.... 60 o/o de chenilles détruites avec les anciens pyralicides et l'échaudage.
Plus de 80 o/o de pyrales mortes avec le complexe arséno anthracénique mouillant **PYRALMORE CONCENTRÉ.**

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

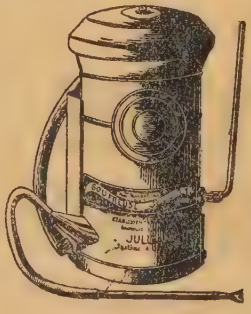
Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

La vraie Soufreuse

" JULLIAN "

SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...

Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION

DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

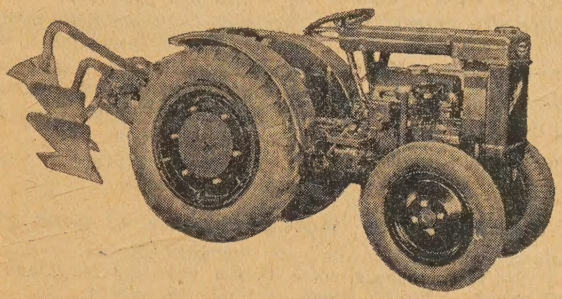
VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur :

LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent



12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la censommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique**, commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure.**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — **TÉLÉPHONE 71**

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

DOMAINE VITICOLE DE BOYER

Tél. 6 **ROQUECOR** (Tarn-et-Garonne)

Cèdera de sa production

RICHTER: 99 grande résistance au calcaire et à la sécheresse, grossit : des souches greffées depuis 22 ans ont 0,35 à 0,40 de circonférence ;

en porte greffe : **31 - 57 - 110 - 161^{49} - 196^{17} - 333^{EM}.** *Rupestris - Riparia Gloire - Riparia-Rupestris.*

en racinés bois pépinière et mètres greffables ;

Hybrides de grande valeur en quatrième génération de sélection

ne sont recommandés qu'après de longues années d'expériences. Bon vin, degré et régularité de production.

22^{A} - 4643 - 5455 - 7053 - 7144 - 7162 8745 - 9096

8357. — Le plus grand teinturier connu à ce jour bien belle production.

10868. — Blanc, belle production, finesse remarquable 15° cette année.

11803, — Gros raisins, production plus grande que l'Aramon, gros degrés.

19637. — Bons vins de bouteille genre Bonrgogne, gros degrés.

Ces quatre derniers ont tenu cette année sans aucun traitement.

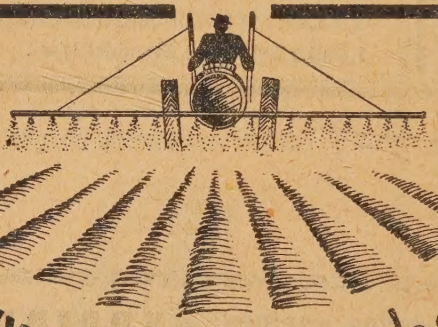
Racinés, Greffés-soudés, Bois pépinières et pour greffages

De ces quatre derniers. — Échantillons de leurs vins sur demande. — Envoyez en timbres ou versez au Compte Ch. P. 246 21 Toulouse et votre adresse, vous recevrez franco poste : un échantillon **5** francs. — Deux **6** francs. — Trois **7** francs. — Quatre **8** francs.

Perle de Csaba, délicieux blanc pour la table un peu musqué, maturité 20 jours avant le Chasselas.

Collection **SEYVE-VILLARD** et autres nouveaux à l'étude.

Prix défiant toute concurrence — *Visitez la production en Septembre*



TRAITEZ VOS CÉRÉALES

avec des appareils de qualité

ÉCLAIR-REX

ASIA et AUSTRALINA

SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.

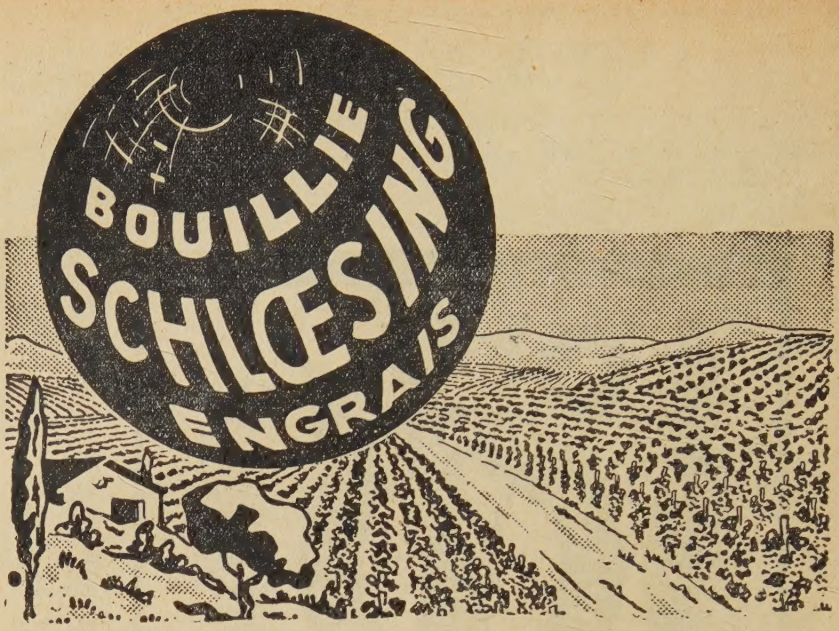
Aux semailles

l'emploi des engrais azotés de

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

est la promesse d'une belle récolte

LIVRAISON SUR DEMANDE



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS**, etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC**, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : **MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.